



Sakura Mochi (nach Kanto-Art)

für 10 Stück | 60 Minuten | 343 kcal

Ein Rezept zum Verlieben sind diese feinen Süßigkeiten aus Japan, die man rund um Tokyo als Sakura Mochi kennt und zur jährlichen Kirschblüte heiß begehrt! Die absolut simple Zubereitung macht diese süße Spezialität zu einem Muss in deinem Kochbuch, denn die zarte Adzukibohnenfüllung wird ganz einfach in einen süßen Pfannkuchen aus Klebreismehl gewickelt und mit einem eingelegten Kirschblatt verziert. Einfach, lecker und ein echter Hingucker!

Zubereitung:

1. Zutaten für die gerollten Sakura Mochi bereitlegen. Das selbstgemachte Koshi-an sollte nun bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Zuerst kümmern wir uns um die eingelegten Kirschblättern: Alle Blätter flach in ein Gefäß auslegen und mit Wasser vollständig bedecken, sodass alle Kirschblätter schwimmen. Zum Entsalzen der Blätter diese für 30 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Jetzt kommen wir direkt zum Mochi-Pfannkuchen: Das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen und mit dem Wasser mithilfe eines Schneebesens gründlich vermischen.
4. Dann das Mehl durch ein Sieb hinzufügen und den Zucker zum Mochiteig geben. Alles gründlich mit dem Schneebesen verrühren.
5. Jetzt die Lebensmittelfarbe zum Mochiteig hinzufügen und gleichmäßig verteilen, sodass eine schöne rosa Farbe entsteht.
6. Den Teig durch das Sieb in eine zweite Schüssel umfüllen, sodass keine Klümpchen mehr im Teig vorhanden sind. Den fertigen Teig mit einem Tuch abdecken und für 20 Minuten ruhen lassen, damit sich das Klebreismehl gut mit dem Wasser verbindet.
7. Wenden wir uns nun dem Koshi-an zu: Die rote Adzukibohnenpaste zu jeweils 30 g zwischen leicht feuchten Händen zu 10 länglichen Rollen (etwa 7 cm lang) formen. Alle Kügelchen auf einen Teller legen und bis zur Verwendung beiseitestellen. Tipp: Die Rollen müssen nicht perfekt sein, es geht vielmehr um die richtige Portionierung!
8. Die 30 Minuten zum Entsalzen sind nun um: Jetzt die

Zutaten:

- ☐ 25 g Klebreismehl
- ☐ 85 g Weizenmehl
- ☐ 10 g Zucker
- ☐ 20 ml rote Lebensmittelfarbe (oder bei konzentrierter Lebensmittelfarbe 1-2 Tropfen in 20 ml Wasser auflösen)
- ☐ 120 ml Wasser
- ☐ 300 g Koshi-an – feines Anko (rote Bohnenpaste)
- ☐ 10 Stück in Salz eingelegte Kirschblätter (Sakura no ha)
- ☐ 2-3 EL Öl (zum Beispiel Raps- oder Sonnenblumenöl)



1maljapan
1mal1japan.de

Kirschblätter aus dem Wasser nehmen und leicht trocken tupfen.

9. Auch der Mochiteig ist nun fertig, die 20 Minuten Ruhezeit sind also vergangen. Jetzt werden wir die Mochiteig-Pfannkuchen zubereiten: Dazu eine Pfanne mit 1 EL Öl ausstreichen – am besten mithilfe eines Pinsels oder etwas Küchenkrepp – und bei mittlerer Hitze erwärmen. Außerdem benötigen wir ein großes Stück Backpapier, worauf alle Pfannkuchen passen; und einen Pfannenwender. Diesen am besten vorne mit Öl bepinseln, damit die Pfannkuchen nicht kleben bleiben!
10. Ist die Pfanne heiß, 2 EL des Mochiteigs eng nebeneinander in die Pfanne geben und zu einem breiten Oval von 8 x 10 cm dünn verstreichen.
11. Den Pfannkuchen aus Mochiteig für etwa 3 Minuten nur von einer Seite (OHNE WENDEN!) ausbacken, sodass der flüssige Teig vollständig trocken geworden ist. Dann mit dem Pfannenwender aus der Pfanne heben, auf das Backpapier legen und dort abkühlen lassen. 9 weitere Pfannkuchen auf diese Weise zubereiten und nach der Hälfte die Pfanne noch einmal mit 1 EL Öl ausstreichen.
12. Sobald alle Pfannkuchen fertig sind, kommen wir zum Formen der Sakura Mochi nach Kanto-Art: Dazu benötigen wir die Pfannkuchen, die Adzukibohnenfüllung und die Kirschblätter! Nun einen Mochiteig-Pfannkuchen so in die flache Hand legen, dass die gebackene Seite (die, die in der Pfanne nach unten gezeigt hat) nach oben zeigt. Dann eine Adzukibohnenrolle im oberen Bereich platzieren und mit dem Pfannkuchen nach unten hin aufrollen.
13. Anschließend an der Stelle, wo die Pfannkuchenrolle endet, die Spitze eines Kirschblatts ansetzen und einmal um die Rolle wickeln. Damit zeigen beide „Verschlüsse“ in die gleiche Richtung und die entgegengesetzte, schöne Seite sind perfekt aus. Mit den Verschlüssen nach unten auf eine Servierplatte legen – so rollt sich Rolle nicht wieder von alleine auf ;)!
14. 9 weitere Sakura Mochi auf diese Weise zubereiten und schön anrichten.
15. Die Sakura Mochi sind nun fertig und sollten am besten direkt frisch verzehrt werden. Dazu passt eine Tasse frischer Matcha Tee. Fertig – Itadakimasu!